



Mummelsee



SPEISEN & GETRÄNKE
sagenhaft lecker



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüestreifen, Grießklößchen 8	7,00
Suppen-Trio Grießklößchen-, Tages-, Kartoffelsuppe 8	9,00
Hausgemachte Gulaschsuppe 8	8,50
Kartoffelcremesuppe 3/7/8 - mit Bockwurst -	7,50 9,50
Tagessuppe 8	6,00


SALATE UND VORSPEISEN

Beilagensalat 4/8	4,90
Salatteller mit Joghurtdressing 4/8	8,90
„Wintersalat“ Verschiedene Blattsalate mit Apfel und Walnüssen und bardiertem Ziegenkäse 4/6/8	19,80
Regionaler Feldsalat Balsamico-Dressing, Croutons 4/8 -mit Speckstreifen-	9,80 12,80
 Schwarzwälder Antipasti Schwarzw. Schinken, Käse vom Laib, Grieben- schmalz, Bibeleskäse, Forellentatar von der Baden-Badener-Forellenzucht, Essiggurken, selbstgebackenes Holzofenbrot 4/8/10	12,90
Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Limettendip, Salatbouquet 3/4/8	16,80
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Roten Linsen und winterlichem Salat 8	16,80

FLAMMKUCHEN


„Traditionell“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 8	11,90
„Gratinée“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 8	12,90
 „Vegi“ Champignons, Lauchstreifen, Kirschtomaten 8	13,90
„Lachs“ Räucherlachs, Lauchstreifen, Käse, Meerrettichdip 3/8/10	15,90
„Winter-Flammkuchen“ Schwarzwälder Speck, Kirschtomaten, gehackte Walnüsse, Ziegenkäse 8	16,90
„Mummelsee“ Geräucherte Entenbrust, Birne, Ruccola 8	16,90

BURGER

Mummelsee Burger (medium gebraten) Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof, krosser Schwarzwälder Schinken, Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln, Barbecue-Sauce 3/8	18,80
 Vegi Burger Krosser Kartoffelrösti, St. Albray Käse, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Aubergine, Zucchini, Mayonnaise, Honig-Senf-Estragon-Sauce 8	17,80

*Unsere Burger werden mit Pommes-Frites oder
Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip serviert*

HAUPTGERICHTE

 **Wildragout** aus Seebacher Jagd
Apfel-Birnen-Confit, Spätzle,
Preiselbeeren ^{3/6/8} 19,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Kraichgauer
Landschwein, Pommes-Frites ^{8/11} 17,90


Jägerschnitzel
Champignonrahmsauce, Speckböhnchen,
hausgemachte Spätzle ^{8/11} 19,50

Badischer Sauerbraten
glacierte Karotten, Bandnudeln ^{4/8} 24,80

Hausgemachte Kalbsfrikadellen
Steinpilzrahmsauce, Karotten-Pastinaken-
Gemüse, schmale Nudeln ⁸ 18,90


 **Handgemachte Maultaschen**
Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat ^{8/11} 16,80


„Schwäbisches Trio“
Maultasche mit Kartoffelsalat, Käsespätzle,
Linseneintopf mit Wienerle ^{3/8/11} 17,90

 **Rumpsteak** vom Rimmelsbacher Hof
Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes-Frites ⁸ 34,-


Hirschrückensteak aus Seebacher Jagd,
Preiselbeerjus, glacierte Maronen,
Wirsinggemüse, Schupfnudeln ⁸ 32,80


Zanderfilet „auf der Haut gebraten“
Rahmsauerkraut, Schupfnudeln ⁸ 27,90

 **Geschmorte Entenkeule**
Rosmarinjus, Bratapfel, Rahmwirsing,
Schupfnudeln ⁸ 24,80

 **Käserahmspätzle** - Käse vom Ramsteinerhof,
abgeschmälzte Zwiebeln ⁸
-vegetarisch- 14,60
-mit Speck- 16,60

 **Steinpilzravioli**
geschmorte Kirschtomaten, Rahmwirsing ⁸ 18,90


 **Kürbis-Kichererbsen-Ragout**
gebratener Chicorée, Reis ⁸ 14,80
-vegan-


 **Vegetarisches Trio**
Käserahmspätzle, Steinpilzravioli,
Kürbis-Kichererbsen-Ragout ⁸ 16,50

Unsere Familienplatte für 4 Personen
2 Schnitzel „Wiener Art“,
2 Schweinerückensteaks, Grillwürstchen,
2 Hähnchenbrustfilets, 8 Hähnchennuggets,
Pommes-Frites, hausgemachte Spätzle,
Grillgemüse, Kräuterbutter, Bratensoße,
Champignons, Ketchup. ^{8/11} 59,-



Für jede weitere Person berechnen wir 17,-


VESPER



 **„Schwarzwälder Trio“**
Bibeleskäse, Schwarzwälder Wurstsalat,
knusprige Bratkartoffeln ^{3/4/7/8} 16,90

 **Schwarzwälder Wurstsalat**
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 11,90

Straßburger Wurstsalat
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 12,90

 **„Bibeleskäs“**
angemachter Quark, Zwiebeln, Schnittlauch
selbstgebackenes Holzofenbrot ⁸
 -vegetarisch- 9,90

 **Schwarzwälder Vesperbrett**
Eine geräucherte Bauernbratwurst (kalt),
Schwarzwälder Schinken aufgeschnitten,
½ Blutwürstchen, ein Stück Leberwurst,
Senf, Essiggurke, Griebenschmalz,
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 18,90

 **Käseteller**
Verschiedene Hart und Weichkäse frisch vom
Laib geschnitten, Feigensenf, Butter, selbst-
gebackenes Holzofenbrot ⁸
 -vegetarisch- 16,90

DESSERT

Eis & Heiß
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1/8} 5,-

Weißes Schokoladensoufflé
Vanilleeis, Sahne 6,80

Apfelküchle mit Vanilleeis 5,80

*Weitere Desserts und unsere hausgemachten
Kuchen finden Sie in unserer Eiskarte*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Peterstaler Mineralwasser	0,25 L	3,-
Classic, Medium, Still	0,5 L	5,-
Still	1,0 L	7,-

Wasser aus der Mummelseequelle	0,5 L	3,-
	1,0 L	5,-

Softgetränke

Coca-Cola ^{1/2/4/5}	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Coca-Cola Zero ^{1/4/5}			0,2 L	3,20
Coca-Cola Light ^{1/4/5}			0,2 L	3,20
Sprite ⁴	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Fanta ^{2/4/5/10}	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Mezzo-Mix ^{1/4/5/10}	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Lift Apfelschorle ³	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Schweppes			0,2 L	4,-
Bitter-Lemon ^{2/9} , Tonic-Water ⁹ , Ginger-Ale ^{3/5}				

Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle ⁴	0,3 L	3,40
	0,5 L	5,40

Apfelsaft Naturtrüb	0,3 L	3,40
	0,5 L	5,40

Fruchtsäfte	0,2 L	4,50
Orange, Multivitamin ⁴ , Rote Traube, Schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Apfel		

APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy	0,1 L	7,20
Glas Sekt (Hausmarke)	0,1 L	5,20
Glas Prosecco ⁴	0,1 L	5,80
Sprizz (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) ^{5,9}	0,25 L	7,80
Hugo	0,25 L	7,80
Sanbitter Orange (alkoholfrei) ⁵	0,2 L	6,80
Campari-Soda ⁵	5 cl	7,80
Campari-Orange ⁵	5 cl	7,80
Martini (Bianco oder Rosso) ⁵	5 cl	5,20
Pernod ⁵	5 cl	4,80

BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

vom Fass

Pils oder Hefeweizen	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Alpirsbacher Zwickel	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40

Flaschenbiere

Kloster dunkel	0,5 L	5,40
Pils alkoholfrei	0,33 L	4,-
Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 L	4,-

OFFENE WEINE

Weinschorle (Rosé, Rot, Weiß)	0,25 L	5,20
--------------------------------------	--------	------

Hex vom Dasenstein	0,25 L	6,80
Grauer Burgunder -trocken- QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	6,80
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,20
Riesling trocken QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,80
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA		

Waldulmer	0,25 L	7,80
Spätburgunder Rotwein QbA		

HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“
Winzergenossenschaft Sasbachwalden

Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,80
Williams Christ	2 cl	4,80
Mirabelle	2 cl	4,80
Topinambur	2 cl	4,40
Obstwasser	2 cl	4,40
Zibärtele	2 cl	4,80



instagram



www.mummelsee.de



facebook

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte.

Nr. 1 koffeinhaltig
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel
Nr. 3 mit Konservierungsstoff

Nr. 4 mit Säuerungsmittel
Nr. 5 mit Farbstoff
Nr. 6 mit Süßungsmittel

Nr. 7 geschwefelt
Nr. 8 enthält Phenylalanine
Nr. 9 chininhaltig

Nr. 10 mit Stabilisatoren
Nr. 11 mit Geschmacksverstärker